

Linea Palazzo Centofanti



Montepulciano D' Abruzzo

Tipologia: Rosso D.O.C.

Vitigno: Montepulciano 100%

Zona Di Produzione:

Giuliano Teatino

Tipologia Di Terreno:

medio impasto con Scheletro

Resa per ettaro: 120 q.li/Ha

Epoca di vendemmia:

seconda decade di ottobre

Grado Alcolico: 14% vol.

Temperatura di servizio: 18-20° C

Vinificazione:

vinificazione in rosso con pigiatura soffice delle u
e prolungata macerazione delle bucce in vinificat
di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: maturazione e affinamento in acciai
inox e successivo affinamento per 6 mesi in bott

{morfeo 1}